

DAFTAR PUSTAKA

- [TAPPI] Technical Association of the Pulp and Paper Industry. 1997. *TAPPI Test methode*. TAPPI Press. Atlanta.
- ‘Afani, F.N. 2016. Pengaruh *Perbandingan Jambu Biji (Psidium guajava L.) dengan Rosela (Hibiscus Sabdariffa L.) dan Jenis Jambu Biji terhadap Karakteristik Jus*. [Tugas Akhir]. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan. Bandung.
- Agustriningsih, S. 2007. *Karakteristik Fisik dan Kimia Nata de Whey yang Dikombinasikan dengan Sirup Whey Sinbiotik Selama Fermentasi*. [Skripsi]. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Alviani, K.D. 2016. *Pengaruh Konsentrasi Gula Kelapa dan Starter Acetobacter xylinum terhadap Kualitas Fisik dan Kimiawi Nata de Leri*. [Skripsi]. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Maulana Ibrahim. Malang.
- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N.L., Sedarnawati, dan Budiyanto, S. 1989. *Analisis Pangan*. IPB Press. Bogor.
- Arviyanti dan Yulimartani, N. 2009. *Pengaruh Penambahan Air Limbah Tapioka pada Proses Pembuatan Nata*. [Tugas Akhir]. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Awwaly, K.U.A., Puspadewi, A., dan Radiati, L.E. 2011. Pengaruh Penggunaan Persentase Starter dan Lama Inkubasi yang Berbeda terhadap Tekstur, Kadar Lemak, dan Organoleptik Nata de Milko. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 6(2): 26-35.
- Ayun, A.Q. 2017. *Aplikasi Sumber Nitrogen Organik pada Proses Fermentasi Nata de Coco serta Kajian Sanitasi dan Hygiene*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Budiarti, R.S. 2008. Pengaruh Konsentrasi Starter *Acetobacter xylinum* terhadap Ketebalan dan Rendemen Selulosa Nata de Soya. *Jurnal Penelitian*. 1(1): 19-24.
- Chawla, P.R., Bajaj, I.B., Survase, S.A., and Singhal, R.S. 2008. Microbial Cellulose: Fermentive, Production, and Applications. *Jurnal of Food Technology and Biotechnology*. 47(2): 107-124.
- Fitrianti, J. 2006. *Kajian Teknik Penyimpanan dan Pengemasan Jambu Biji (Psidium guajava L.) dalam Kemasan Transportasi*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hamad, A. dan Kristiono. 2013. Pengaruh Penambahan Sumber Nitrogen terhadap Hasil Fermentasi Nata de Coco. *Momentum*. 9(1): 62-65.

- Hastuti, A.I.T. 2015. *Pengaruh Lama Fermentasi dan Jenis Sumber Nitrogen terhadap Produktifitas dan Sifat Fisik Nata de Lontar*. [Naskah Publikasi]. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Indhira, S. 2017. Peningkatan Protein dan Vitamin B melalui Pemberian *Whey* dan *Lerry* pada Produk Nata. *Jurnal Info Kesehatan*. 15(2): 495-506.
- Jaya, I. 2018. *Karakteristik Morfologi dan Anatomi Tanaman Jambu Biji (Psidium guajava L.) di Taman Buah Mekarsari Bogor*. [Skripsi]. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kholifah, S. 2010. *Pengaruh Penambahan ZA dan Gula terhadap Karakteristik Fisik, Organoleptik dan Kandungan Logam Nata de Coco*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kinanti, A.R. 2016. Kajian Jenis Gula dan Lama Fermentasi pada Pembuatan *Nata de Citrus* dari Jeruk Bali. *Jurnal Penelitian Tugas Akhir*. 1-21.
- Kumari, N., Gautam, and Ashutosh, C. 2013. *Psidium guajava*. A Fruit or Medicine. An Overview. *The Pharma Innovation Journal*. 2(8).
- Lab, A. 2015. Karakteristik dan Pemanfaatan Bakteri *Acetobacter xylinum*. <http://www.agrotekno-lab.com/2015/04/karakteristik-dan-pemanfaatan-bakteri.html?m=1>. [27 Desember 2018].
- Latumahina, M., Awan, A., dan Rumahlatu, D. 2017. Pengaruh Suhu dan Lama Fermentasi terhadap Uji Organoleptik pada Pembuatan Nata Buah Enau (*Areng pinnata* Merr). *Biopendix*. 4(1): 29-37.
- Lempang, M. 2006. Rendemen dan Kandungan Nutrisi *Nata de Pinnata* yang Diolah dari Nira Aren. *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*. 24(2): 3-6.
- Lindu, M., Puspitasari T., dan Ismi, E, 2010. Sintesis Karakterisasi Selulosa Asetat dari Nata de Coco sebagai Bahan Baku Membran Ultrafiltrasi. *Jurnal Sains Materi Indonesia*. 12(1):17-23.
- Margaretha, Y.P. 2015. Pengaruh Kadar Gula terhadap Pembuatan *Nata de Yam*. [Skripsi]. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Sonata Dharma. Yogyakarta.
- Masran, I. 2019. *Pengaruh Penambahan Jenis Gula yang Berbeda terhadap Karakteristik Nata de Yam yang Dihasilkan*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas. Padang.
- Melina, M.M. 2016. *Pengaruh Penambahan Jus Kacang Hijau sebagai Sumber Nitrogen Alternatif terhadap Karakteristik Nata de Besusu*. [Skripsi]. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.

- Moerdokoesoemo, A. 1993. *Pengawasan Kualitas dan Teknologi Pembuatan Gula di Indonesia*. Penebit ITB. Bandung.
- Nainggolan, J. 2009. Kajian Pertumbuhan Bakteri *Acetobacter sp.* dalam Kombucha-Rosela Merah (*Hibiscus Sabdariffa*) pada Kadar Gula dan Lama Fermentasi yang Berbeda. Jurnal. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Nisa, I.K. 2020. *Penggunaan Tauge yang Berbeda sebagai Sumber Nitrogen pada Pembuatan Nata de Yam*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas. Padang.
- Nugraheni, M. 2007. Nata dan Kesehatan. Fakultas teknik, Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Nur, A. 2009. *Karakteristik Nata de Cottoni dengan Penambahan Dimetil Amino Fosfat (DAP) dan Asam Asetat Glasial*. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nurhayati, S. 2006. Kajian Pengaruh Kadar Gula dan Lama Fermentasi terhadap Kualitas Nata de Soya. *Jurnal Matematika, Sains, dan Teknologi*. 7(1): 40-47).
- Open, W.A. 2017. *Pengaruh Variasi Jenis Gula terhadap Ketebalan, Rendemen, dan Uji Organoleptik Nata de Naya*. [Skripsi]. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Sonata Dharma. Yogyakarta.
- Pambayun, R. 2002. *Teknologi Pengolahan Nata de Coco*. Kanisius. Yogyakarta.
- Pardosi, D. 2008. *Pembuatan Material Selulosa Bakteri dalam Air Kelapa Melalui Penambahan Sukrosa, Kitosan, dan Gliserol Menggunakan Acetobacter xylinum*. [Tesis]. Sekolah Pascasarjana, Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Parimin, S.P. 2007. *Budidaya Jambu Biji Merah*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Putranto, K. dan Taofik, A. 2017. Penambahan Ekstrak Taoge pada Media *Nata de Coco*. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati. Bandung. 10(2): 138-149.
- Putri, M.A., Afiati, N., dan Purnomo, P.W. 2015. Rasio C/N terhadap Bahan Organik dan Total Bakteri pada Sedimen di Habitat Rajungan (*Portunus pelagicus*) Pantau Betahwalang, Kabupaten Demak. *Diponegoro Journal of Maquares Management of Aquatic Resources*. 4(4): 51-57.
- Putriana, I. dan Aminah, S. 2013. Mutu Fisik, Kadar Serat, dan Sifat Organoleptik *Nata de Cassava* Berdasarkan Lama Fermentasi. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 4(7): 29-38.

- Rahadiyanto. 2001. *Pembuatan Nata de Aqua (Tinjauan dari Jenis Gula dan Konsentrasi $(\text{NH}_2)_4\text{PO}_4$ terhadap Kualitas Nata yang Diinginkan*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya. Malang.
- Rizal, H.M., Pandiangan, D.M., dan Saleh, A. 2013. Pengaruh Penambahan Gula, Asam Asetat, dan Waktu Fermentasi terhadap Kualitas *Nata de Corn*. *Jurnal Teknik Kimia*. 19(1): 34-39.
- Rochmasari, Y. 2011. *Studi Isolasi dan Penentuan Struktur Molekul Senyawa Kimia dalam Fraksi Netral Daun Jambu Biji Australia (*Psidium guajava* L.)*. [Skripsi]. Universitas Indonesia. Depok.
- Rosenthal, A.J. 1999. *Food Texture Measurement and Perception*. Aspen Publisher. Gaithersburg.
- Salim, E. 2011. *Dari Limbah Menjadi Rupiah*. Yogyakarta.
- Sari, R.P., Iswanto, B., dan Indrawati, D. 2018. *Pengaruh Variasi Rasio C/N terhadap Kualitas Kompos dari Sampah Organik secara Anaerob*. Seminar Nasional Cendekiawan ke 4. Fakultas Arsitektur Lanskap dan Teknologi Lingkungan, Universitas Trisakti. Jakarta.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.
- Sihmawati, R.R., Oktoviani, D., dan Wardah. 2014. Aspek Mutu Produk *Nata de Coco* dengan Penambahan Sari Buah Mangga. *Journal Teknik Industri Heuristic*. 11(2):63-74.
- Simangunsong, R.M. 2012. *Mutu Nata de Madoe Hasil Fermentasi *Acetobacter xylinum* pada Media Berbahan Dasar Madu Afkir*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sudjatha, W dan Wisaniyasa, N.W. 2017. *Fisiologi dan Teknologi Pascapanen*. Udayana University Press. Bali.
- Suniarti. 2017. *Serat Pangan*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Suprpti, M.L. 2003. *Teh Jamsi dan Manisan Nata Berkhasiat Obat*. Kanisius. Yogyakarta.
- Suryani, A., Hambali, E., dan Suryadarma, P. 2005. *Membuat Aneka Nata*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Susanti, L. 2006. *Perbedaan Penggunaan Jenis Kulit Pisang terhadap Kualitas Nata*. [Skripsi]. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Tsalagkas, D. 2015. *Bacterial Cellulose Thin-Film for Energy Harvesting Applications*. [Disertation]. Simonyi Karoly Faculty of Engineering, Wood Science and Applied Arts, University of West Hungary. Hungary.

- Warella, J.C., Papilaya, P.M., Tuapattinaya, P.M.J. 2016. Lama Fermentasi terhadap Kadar Serat Nata Buah Gandaria. *Biopendix*. 3(1): 33-39.
- Widodo, S.E., Zulferiyenni, dan Maretha, I. 2013. Pengaruh Penambahan Indole Acetic Acid (IIA) pada Pelapisan Kitosan terhadap Mutu dan Masa Simpan Buah Jambu Biji (*Psidium guajava*, L.) 'Crystal'. *Jurnal Agrotropika*. 17(1): 14-17.
- Yusmarini, U.P. dan Johan V.S. 2004. Pengaruh Pemberian Beberapa Jenis Gula dan Sumber nitrogen terhadap Produksi *Nata de Pina*. *Jurnal SAGU*. 3(1): 20-27.
- Yustinah. 2012. Pengaruh Jumlah Sukrosa pada Pembuatan *Nata de Pina* dari Sari Buah Nanas. *Konversi*. 1(1): 29-36.

